

# GRILLO BIO

**VITIGNO**  
Grillo

**TIPOLOGIA**  
Bacca bianca

**TERRENO**  
Prettamente siliceo argilloso, seminato con solo miscugli biologici specifici fatti di una miscela di leguminose e graminacee a bassa taglia per impedire naturalmente la crescita di infestanti. Il terreno è concimato con prodotto organico misto, proveniente dalla macerazione di erbe officinali

**VIGNETI**  
Allevati a contropalliera, trattato con metodi antiparassitari senza espedienti chimici

**VENDEMMIA**  
Inizio agosto

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione lenta avviene alla temperatura di 15°C per circa 15 giorni

**MATURAZIONE**  
Il vino è lasciato maturare in tini di acciaio

**AFFINAMENTO**  
Per tre mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
Giallo paglierino

**PROFUMO**  
Fruttato con lievi note di agrumi di sicilia

**SAPORE**  
Leggero, dal sapore fragrante e con un buon livello di acidità



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi e secondi piatti di pesce, verdure grigliate e stufate



**GRADO ALCOLICO**  
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6-8° C